& l'autre ; mais les Legiſlateurs ne s'appercevoient pas alors que c'étoit le vrai moyen de décourager ceux qui faiſoient moudre les grains avant le tranſport, parce qu'un quarter du meilleur froment, ne peut pas produire plus de cinq boiſſeaux & demi de farine marchande. Le Parlement ne ſçavoit pas que les différentes eſpeces de ſon ſervent dans pluſieurs branches de commerce, & que par l'exportation du bled en grain, préférée à cauſe de l'inégalité de la récompenſe, nous perdions pluſieurs articles eſſentiels dont on faiſoit uſage dans les Manufactures, & que le prix des marchandiſes a augmenté en proportion de celui des porcs, du bétail & de la volaille, à cauſe de la rareté d'une proviſion qui leur ſervoit de nourriture ; mais nous avons le plaiſir de ſçavoir que le Parlement eſt pleinement inſtruit aujourd'hui de tous ces inconvéniens, & qu'il y remédiera.

Pour éclaircir cette matiere, je demande la permiſſion d'ajouter quelques calculs.

Le produit annuel du froment ſe monte dans le Royaume une année dans l'autre, ſuivant le calcul des perſonnes les plus inſtruites, à ſept millions de quarters ; * & l'exportation annuelle eſt de quatre cent vingt-ſept mille cinq cent quarters, ou d'un ſeiziéme de la totalité. On ſortit de la Grande-Bretagne en 1751, un million de quarters, c'eſt-à-dire, le ſeptiéme de la récolte. Il y a trois boiſſeaux de ſon dans chaque quarter (quant à la meſure & non quant aux poids) c'eſt pourquoi, lorſque l'importation ſuſdite a lieu en grain, la Nation, non-ſeulement perd un million trois cent douze mille cinq cent boiſſeaux de ſon, mais le Gouvernement paye autant en gratification pour la ſortie de ce déchet, que pour la fleur de farine. Car en ſuppoſant que la ſuſdite quantité de ſon ſoit égale ſeulement à celle de cent neuf mille trois cent ſoixante-cinq quarters de froment, la récompenſe de cinq ſchellins par quarter, cauſera annuellement une dépenſe inutile pour ne pas dire ruineuſe, de vingt-ſept mille trois cent quarante-trois livres quinze ſols payée pour la ſortie de ce déchet, & qui (ſi on les ajoute à la ſomme qu'on emploie à acheter des avoines étrangeres, ainſi que je l'ai déjà fait voir, dont nous nous paſſerions ſi nous gardions tout notre ſon, & qui ſe monte à cent quatre-vingt-quatre mille neuf cent trente-ſix liv. ſeize ſols) en ſuppoſant ſeulement la dépenſe annuelle du tiers, nous prouvera que nous payons quatre-vingt-quatre mille neuf cent quatre-vingt-neuf livres ſept ſols de plus que nous ne devrions, ſi les Marchands de farines étoient encouragés par une gratification proportionnée à celle qu'on accorde en faveur de l'exportation des grains.

* *Le quarter équivaut à peu près à deux ſeptiers de Paris.*

MÉMOIRE

Sur le ſol & les différentes qualités de la terre de l'Iſle Saint-Domingue, ſes productions, la culture des cannes à ſucre, l'indigo, le café, le coton & le cacao, (a) *par M. Philibert Américain.*

La terre de S. Domingue eſt de différentes qualités, l'une eſt griſe, l'autre noire & l'autre rouge. Cette derniere eſt communément celle des montagnes ; ces terres ſont plus ou moins profondes ; les unes ſont portées par un fond de ſable, les autres par une terre à pot ou argilleuſe, & celle des montagues par des rochers de différentes eſpeces ; j'en parlerai dans la culture des caſiers.

La meilleure de ces terres eſt la griſe qui eſt portée ſur un fond de ſable, par la raiſon que dans les temps de pluies trop fréquentes, l'eau filtre aiſément, & que dans la ſechereſſe, le ſable entretien une fraicheur à la ſuperficie ; au contraire, les autres qualités qui ſont ſoutenues par une terre à pot, retiennent l'eau trop longtemps, & la grande humidité fait périr les plantes, & dans la ſechereſſe toute l'eau ſe diſſipe, & les plantes ne trouvent plus de fraicheur. Ces différentes qualités de terre peuvent produire l'indigo & le coton, mais non pas les cannes, les cafés & les cacao, parce qu'il faut beaucoup

(a) *Tous ces différens articles ſeront publiés ſéparement & ſucceſſivement dans nos Gazettes.*

plus de pluie à ces trois derniers plants qu'aux deux autres. Il y a encore dans cette Iſle une qualité de terre qui n'eſt propre qu'à nourrir les animaux dans le temps de pluie; car elle ne peut produire d'herbes que dans le temps humide. On nomme ces ſortes de terres *ſavanes naturelles.*

Culture des Cannes à ſucre.

La canne à ſucre eſt un roſeau qui vient plus ou moins long & gros, ſuivant les qualités de la terre & les influences de l'air plus ou moins favorables; ſa longueur dans ſa maturité, eſt depuis trois pieds juſqu'à dix, & ſa circonférence depuis deux juſqu'à ſix pouces; celles-ci ſont les meilleures; il y en a de plus ou de moins groſſes; l'âge pour la maturité des grandes cannes en premieres plantations, eſt de 16 à 18 mois dans de bonnes terres; les rejettons qui ſont les 2, 3 ou 4^e. coupes après la plantation, ne meuriſſent qu'en 10, 12 & 13 mois, & quelquefois plus, ſelon le temps.

Ce roſeau eſt rempli d'une moëlle, qui étant exprimée, rend un jus dont on fait le ſucre. On en parlera ailleurs.

Plantation des cannes à ſucre.

Le terrein où l'on plante les cannes, eſt diviſé par pieces de différentes grandeurs & de diverſes formes, ſuivant la diſpoſition du terrein; la grandeur ordinaire des pieces de canne eſt de 4 carreaux plus ou moins; le carreau eſt de cent pas quarrés, le pas eſt de trois pieds & demi; ſuivant cette meſure on peut ſçavoir combien la piece de canne a de ſuperficie.

Lorſqu'on veut planter les cannes dans une terre qui en a déja porté, & ſur la quelle on vient de les couper, on en fait brûler la feuille & la tête qui eſt toujours fort épaiſſe ſur la terre; le feu conſume une partie des immondices, enſuite on aligne les rangs pour fouiller les trous à la diſtance de trois pieds & plus dans la bonne terre, & d'environ deux pieds dans la médiocre. Le trou pour planter la canne eſt fait par les Negres avec une houe qui eſt l'outil dont le Negre ſe ſert pour bêcher la terre, lequel trou eſt de dix-huit pouces de longueur, de 12 de large & de 6 de profondeur, un peu en talus afin que le plant ſoit un peu plus enterré dans ſon gros bout que dans l'inférieur.

Le plant dont on ſe ſert pour planter la canne, eſt le bout du haut de la canne que l'on coupe pour être exprimée pour en faire le ſucre, de la longueur d'environ un pied; l'on en met trois dans chaque trou, à un peu de diſtance les uns des autres, enſuite l'on couvre ce plant de terre; quand il eſt levé, on donne une ſarclure que l'on continue quand les mauvaiſes herbes croiſſent, juſqu'à ce que la canne puiſſe couvrir la terre, ce qui arrive dans les trois à quatre premiers mois. Les Habitans qui veulent tirer parti de la terre, plantent dans les rangs de cannes du maïs qui ſe trouve mûr dans le temps que la canne peut couvrir la terre; ce grain ſert pour nourrir les Negres, la volaille & les cochons. Ces cannes nouvellement plantées s'appellent grandes cannes, qui n'ont leur maturité que dans 16 ou 18 mois; les Habitans bons Cultivateurs à qui les Negres ne manquent pas, ont ſoin d'avoir toujours le tiers de leurs plantations en grandes cannes, un tiers en premiers rejetons & l'autre tiers en troiſiéme rejeton, par ce moyen leur revenu eſt preſque toujours égal tous les ans. On fait le ſucre dans tous les temps de l'année, cependant la meilleure ſaiſon eſt depuis le mois de Janvier juſqu'au mois d'Octobre: dans les trois derniers mois de l'année les cannes ſont en fleche, étant plus poreuſes, il s'y trouve moins de ſucre dans ſon jus; c'eſt l'attention que l'Habitant devroit avoir, ſi toutes-fois il lui eſt poſſible, de planter & couper les cannes, afin qu'elles ſe puiſſent trouver dans les neuf premiers mois de l'année dans leur maturité, & que l'on puiſſe en faire le ſucre.

ÉLOGE

De la charrue de Brie, par M. Sarcey de Sutieres.

L'agronomie eſt aujourd'hui l'occupation théorique des Habitans des Villes; l'homme

éclairé & l'homme à projets travaillent à l'envie pour inventer & pour perfectionner des inſtrumens & des méthodes qui puiſſent enrichir promptement nos campagnes.

Ces vues paroiſſent louables au premier coup d'œil ; mais il ſeroit bien plus avantageux pour l'agriculture que tous les riches Propriétaires ſe livraſſent entiérement à la pratique de cette agriculture. On pourroit ſe flatter que la miſere générale de nos campagnes, diminueroit peu à peu. L'Agriculteur expérimenté, auroit alors pour témoins de ſes utiles travaux, beaucoup de Juges éclairés.

Je me ſuis propoſé de faire connoître la ſupériorité de la *Charrue de Brie*, ſur celles qu'on nous propoſe tous les jours.

Je prétends que quatre charrues de Brie, attelées chacune de deux chevaux, & gouvernées chacune par un Charetier, peuvent labourer par jour, au mois de Septembre ou de Mars, près de ſept arpens de terres en planches plus ou moins bombées, plus ou moins larges. Ce labour eſt évalué à 175 perches de terre par charrue. Si je faiſois labourer ces mêmes terres à groſſes raies avec la même charrue, je pourrois en labourer par jour deux arpens & un quartier, ce qui produiroit 225 perches.

Rien ne me paroît étonnant que deux bœufs attelés à une charrue différente de celle de Brie, ayent labouré dans un jour d'été 159 perches, comme on l'a annoncé dans la Gazette d'agriculture. Mais je ne crois pas que les bœufs puiſſent continuer long-temps cette même quantité de labour, quoiqu'on ne nous ait pas décrit la quantité de terres qu'on a priſe à chaque raie.

Si on a labouré à groſſes raies, il n'y a rien de ſurprenant dans cette opération. On ne doit point labourer à groſſes raies ni à petites raies toutes les eſpeces de terres; la terre ne ſe diviſe pas aſſez lorſqu'elle eſt labourée à groſſes raies; elle ſe plaque au contraire, & il ſe forme de groſſes mottes qui ne peuvent plus ſe ſéparer ni ſe mêler enſemble. Lorſque la terre eſt labourée à trop petites raies, elle eſt trop preſſée & trop ſerrée. Les terres bien franches, ou bien meubles, ou légeres, peuvent ſouffrir le labour à petites raies, lorſqu'on ſe ſert de la charrue de Brie, la ſeule qui renverſe la terre qui la dépoſe & qui la place au gré du Laboureur. Avec cette charrue, on forme facilement & réguliérement toutes les planches bombées, qui ſeules garantiſſent les récoltes des rigueurs des ſaiſons, lorſquelles ſont faites, comme je l'ai indiqué ailleurs.

Il eſt démontré par pluſieurs expériences réitérées, qu'un terrein plat de cent arpens, lorſqu'il eſt labouré en planches bien bombées, produit cinq à ſix arpens de terre en ſus par le ſeul bombement ou élevation du terrein. Il eſt donc doublement avantageux de labourer toutes les natures de terres en planches plus ou moins bombées.

Il eſt impoſſible de former avec facilité des planches bombées & régulieres en labourant avec des bœufs. Cet animal n'a point l'intelligence, ni la docilité, ni l'agilité du cheval. Il eſt difficile à gouverner, il eſt lent dans toutes ſes opérations, il ne reſiſte point à un travail continu & forcé, comme le cheval de trait.

Deux bœufs, quelque forts qu'ils ſoient, ne feront jamais l'ouvrage de deux chevaux, ſoit pour la bonté, ſoit pour la continuité & la célérité du travail. Se ſervira-t-on de bœufs lorſqu'il faut charrier du fumier & autres engrais ſur les terres, lorſqu'il faut herſer, & lorſque la récolte demande d'être enfermée promptement ? Mettra-t-on cette récolte à l'abri, en trainant lentement dans toute une journée deux ou trois charettes de gerbes ?

Un Fermier peut labourer avec 2 forts chevaux, & fumer 30 arpens de bled, 30 d'avoine & 30 de jacheres. Si ce Fermier ne ſe ſert que de deux bœufs, il ne pourra faire que la moitié de ce travail. Il eſt donc plus diſpendieux de labourer avec des bœufs, que d'employer des chevaux, dont le fumier eſt ſupérieur à tous égards. Je ne parle pas d'un autre avantage dont jouiſſent beaucoup de Fermiers qui forment des poulains au labourage, pour les vendre enſuite au bout de deux ou trois années de ſervice, quelquefois le double de ce qu'ils les ont achetés. Les bœufs ou vaches employés au labour ne peuvent être vendus à un prix raiſonnable qu'après avoir été engraiſſés pendant ſix à huit mois ſans travailler. Toutes les Provinces ne ſont pas propres à les engraiſſer dans un ſi court eſ-

pace ; parce que les herbages ne ſont ni auſſi abondans, ni auſſi bons que dans la Normandie, l'Auvergne & la Flandres.

Les bœufs reſiſtent moins que les chevaux aux fatigues du travail dans les chaleurs continues. On riſqueroit de perdre ſes bœufs, ſi on leur faiſoit labourer tous les jours 150 perches, ou un arpent & demi dans des terres fortes.

Les bœufs coutent au moins autant à nourrir que les chevaux. Il leur faut en toute ſaiſon beaucoup de bon fourrage & un peu d'avoine ; au lieu que les chevaux ſont nourris ſix mois avec du foin, de la gerbée & de l'avoine ; ſix mois avec des menus, de la gerbée & des grains qu'on bat dans les granges. Ces fourrages & les grains qui s'y trouvent ſont une nourriture plus ſaine & plus ſucculante que tous les foins, ſainfoins, luzernes & trefles qui viennent dans le climat que j'habite, où les pâturages en général ſont médiocres.

La ſuite à l'Ordinaire prochain.

ETAT du prix du Froment réduit au ſeptier de Paris & prix communs du pain & des fourrages pendant la 1re quinzaine de Déc. dans les GE'NE'RALITE'S de

VALENCIENNES.		LILLE.		RIOM.		PERPIGNAN.	
Lieux des Marchés.	Prix.	Lieux des Marchés.	Prix	Lieux des Marchés.	Prix.	Lieux des Marchés.	Prix.
	l. s. d.		l. s. d.		l. s.		l. s. d.
Aveſnes.	17 5	Aire.	17 5	Aurillac.	29* 6 6	Foix.	29 4 7
Bavey.	16 8 1	Arras.	17 15 3				
Cambray.	10*10	Bailleul.	20 15 8	Brioude.	23 2		
Condé.	18 4	Bapaume.	17 1 1			Montlouis.	29 2 8
		Bergues.	19 6 10				
Givet.	16 7 6	Bethune.	18 18 3	Clermont	23 2		
Landrecy.	16 12 8	Caſſel.	19 4				
Mariembourg.	18	Douay.	17 1 1	Iſſoire.	24 18		
Maubeuge.	16 8 2	Dunkerque.	24*			Pamiers.	24*17 2
		Gravelines.	18 9 2	Mauriac.	28		
Philippeville.	17 12	Heſdin.	17 18 4				
Queſnoy.	12 19 4	LILLE.		RIOM.	22* 1	PERPIGNAN	30* 9 7
		S. Omer.	18 16 10				
St. Amand.	17 5 8	S. Pol.	14*14	St. Flour.	24		
VALENCIENNES.	20* 5	S. Venant.	19 12			Prades.	28 18 8
PRIX COMMUNS.		PRIX COMMUNS.		PRIX COMMUNS.		PRIX COMMUNS.	
From. le ſep.	16 9 8	From. le ſep.	18 12 8	From. le ſep.	25 8	From. le ſep.	28 10 6
Pain la liv.	1 6	Pain la liv.	2 10	Pain la liv.	3 1	Pain la liv.	3 3
Avoine le ſ.	4 4 2	Avoine le ſ.	6 10	Avoine le ſ.	6 4 3	Avoine le ſ.	9 12 7
Foin le q.	1 6 4	Foin le q.	1 10 2	Foin le q.	1 16 1	Foin le q.	1 11 1
Paille le q.	16 7	Paille le q.	1 4 5	Paille le q.	1	Paille le q.	12 7

NOUVELLE MANIERE

De faire éclore les vers à ſoie, par M. Coudre, de la Société Royale du Bureau d'Angers.

L'amour du gain en général, eſt le grand reſſort qui pouſſe les hommes au travail ; c'eſt lui qui, comme auteur de tous les arts, a fait trouver preſque tous les moyens de devenir riche ou plus opulent. Sur ce principe, il n'eſt pas ſurprenant que l'éducation des vers à ſoie faſſe d'utiles pro-

grès dans les Provinces ſeptentrionales de la France. Une expérience de plus de 15 années juſtifie qu'on peut les y nourrir avantageuſement : cette raiſon m'engage à offrir une nouvelle méthode de faire éclorre la graine de vers à ſoie, méthode qui m'a très-bien réuſſi.

Quoique parmi celles qui ont été inventées juſqu'à préſent, il n'y en ait peut-être pas une qui n'ait ſes avantages dans la pratique, elles ne ſont cependant pas univerſellement proportionnées à l'induſtrie de tout le monde : la mienne paroît avoir cela de plus utile, en ce qu'il n'y a perſonne qui ne puiſſe en faire uſage avec fruit, & ſans danger de brûler, ni même d'altérer la graine, & cela ſans dépenſe : voici en quoi conſiſte cette méthode.

Préparation de la graine.

On met la graine dans une boîte de grandeur proportionnée à la quantité; elle ne doit cependant avoir qu'un pouce & demi de hauteur tout au plus ; on place cette boîte au milieu d'un lit de plume ſur lequel on remet le matelas; une perſonne couche deſſus, elle ſe leve un peu tard, & recouvre le lit tout auſſi-tôt, cela ſuffit juſqu'à ce qu'elle ſe recouche.

Chaque ſoir, pendant qu'on fait le lit, on enveloppe la boîte à graine dans un oreiller chaud. On doit la viſiter le troiſiéme jour, car alors elle commence à éclorre, ſinon ce ſera tout au plus tard le quatriéme.

Pour avoir les vers.

Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'il éclôt quelques vers, on prend un vaiſſeau quelconque capable de contenir une dinde, qui eſt l'animal le plus docile & le plus commode ; ſi on n'en trouvoit point qui voulût couver, on peut uſer de la méthode dont on ſe ſert en Normandie, pour y contraindre la premiere qu'on peut ſe procurer : pour cet effet on ajoute au vaiſſeau qu'on lui a préparé, ou une planche, ou un paillaſſon dans lequel on fait un trou ſuffiſant pour paſſer la tête & le col de la dinde.

Au fond du Vaiſſeau, on place un petit couſſin ou oreiller, que l'on chauffe auparavant. On poſe la boîte à graine deſſus, garnie d'un papier troué comme un crible, ſur lequel on éparpille des bourgeons de mûrier; pardeſſus cette boîte on met l'épaiſſeur d'un petit doigt de paille, & un œuf au milieu de la boîte pour tromper la dinde; les vers ne ſont pas long-temps à monter en grande quantité ſur les bourgeons ; d'heure en heure on leve la dinde pour ôter les vers avec ces bourgeons, & on en remet d'autres à chaque fois, obſervant auſſi de réchauffer l'oreiller. Par cette méthode on eſt aſſuré qu'en trois jours il ne reſtera pas une ſeule bonne graine à éclorre, & que quatre onces produiront plus de vers que cinq, en ſuppoſant que toute la graine ſoit bonne.

Sans préparer la graine dans un lit, on peut la mettre tout auſſi-tôt ſous la dinde, la viſiter de jour à autre, juſqu'à ce que l'on voie les vers commencer à éclorre, & achever l'opération, comme il a été dit, mais j'avouerai que je n'ai pas encore fait cette derniere expérience.

LETTRE

De M. R. T. aux Auteurs de la Gazette.

MESSIEURS,

Vous êtes par votre Gazette en correſpondance avec toutes les Provinces, ne pourriez-vous pas y inſérer une invitation aux Bretons ſçavans dans l'antiquité & ſurtout dans l'hiſtoire locale de leur pays, & les engager à donner celle de Pennemarch, petite Paroiſſe de l'Évêché de Cornouaille, qui peut contenir un terrein d'environ une lieue & demie de circuit. Ce terrein, l'un des plus fertiles de toute la Province en froment, orge, poids, oignons, *&c.* eſt couvert de *mazieres*, de maiſons conſtruites en très-belles pierres de taille, de moulins à vent dont deux ſeulement ſervent actuellement, d'anciennes Égliſes, dont les ruines font encore voir qu'on y avoit prodigué les richeſſes. Enfin, ce petit terrein, ſuivant la tradition commune du pays, contenoit 6000 hommes en état de porter les armes. Aujourd'hui dans cette Paroiſſe, uniquement connue par les rochers appellés *tor-*

ches, il n'y a pas 180 hommes, à compter depuis l'âge de 16 juſqu'à 60 ans, y compris même les Matelots & les gens claſſés qui s'y trouvent en aſſez petit nombre.

Quelle étoit donc la cauſe d'une population ſi brillante, & quelle eſt celle qui l'a fait diſparoître ? Le terrein autrefois fertile l'eſt encore aujourd'hui. Y avoit-il quelque branche de commerce ? Si elle étoit la ſource de cette population, ne pourroit-on pas, en découvrant l'objet de ce commerce, y rétablir l'abondance & la population, & employer parconſéquent les mêmes moyens qui lui avoient anciennement donné quelque célébrité ?

COMMERCE.

OBSERVATIONS

Sur la propoſition faite à la Compagnie des Indes Anglaiſe, dans la requête des neuf actionnaires qui a occaſionné l'Aſſemblée du 14 Novembre, où elle a été rejettée.

SI nous recevons les 480,000 ℔ ſuivant le plan propoſé par le Gouvernement, il faut que la Compagnie ſe charge du tranſport des revenus. Toutes nos recettes dans l'Aſie ſuffiront à peine pour fournir une ſomme ſi conſidérable ; d'où tirera-t-on alors les profits du commerce pour augmenter le capital ? Ou comment employer ce capital, tandis que les Vaiſſeaux de la Compagnie ſeront occupés à tranſporter les revenus des Indes ? Les innovations ſont toujours dangereuſes ; mais elles ne le ſont jamais, tant que dans le commerce qui eſt mis en action par mille petits reſſorts qui échappent à la vue d'un faiſeur de projets, & qu'on n'apperçoit qu'après que la machine eſt détruite. Si le Gouvernement du Bengal étoit remis entre les mains de l'État, notre commerce en ſouffriroit.

Les Marchands trouveront mille obſtacles ſous la direction du meilleur des Gouvernemens ; faute d'entendre ſes intérêts, il ne pourra y veiller : ſi on nous ſoumet à un Gouvernem^t militaire, ainſi qu'il eſt à craindre à cauſe de la néceſſité de tenir beaucoup de Troupes dans le Bengal, nous devons nous attendre à voir tout ce pays expoſé au pillage ; & les Marchands Anglois, auſſi bien que les malheureux Indiens, gémiront ſous la tirannie d'un ſoldat inſolent.

Un Auteur véridique a remarqué que le Gouvernement des Province éloignées eſt ordinairement plus dur ſous un État libre que ſous une Monarchie deſpotique ; la raiſon qu'il en donne eſt très-ſenſible ; c'eſt que les Gouverneurs ſont à l'abri de toute recherche, parce qu'un peuple libre craint de confier à quelque Magiſtrat que ce ſoit, aſſez de pouvoir pour les contenir. Quelle tirannie cruelle n'ont pas exercée les Romains dans toutes les parties du monde, tant qu'a ſubſiſté leur République ? Il eſt vrai qu'ils avoient des loix pour prévenir l'oppreſſion de la part de leurs Gouverneurs des Provinces ; mais Ciceron nous apprend qu'on ne pouvoit pas rendre un meilleur ſervice à ces Provinces, qu'en révoquant ces mêmes loix, parce qu'alors les Gouverneurs voleroient ſeulement pour eux, au lieu que dans le nouveau ſyſtême, il falloit qu'ils contentaſſent la cupidité de leurs Juges & des Grands de Rome, dont la protection leur étoit ſi néceſſaire. Je ne prétends pas faire aucune alluſion aux circonſtances préſentes ; car j'eſpere que nos Légiſlateurs y pourvoiront par des loix ſalutaires & auſſi ſéveres que notre conſtitution le permettra, & qu'ils prendront tous les moyens poſſibles d'empêcher ces abus. L'expérience en eſt cependant dangereuſe.

La ſuite à l'Ordinaire prochain.

CHANGES A PARIS.

D. 1766.	*Lundi 29.*	*Mar. 30.*	*Mer. 31.*
Amſterdam.	55 ¾ . .	. . ¾ .	. . . .
Londres. .	32. 1 16e	. . . .	. . . .
Hambourg.	169 ¾ . .	. . . .	. . . .
Madrid. .	15 2 6. .	. ¾ . .	. . . .
Cadix. . .	15 1 6. .	. . . .	. . . .
Livourne. .	93 . .	. . . .	. . . .
Lyon Saint.	au p. .	. . . .	. . .

[COURS PUBLIC

De langues Italienne & Eſpagnole.

Le ſieur Ignace de Palomba de Sienne, ayant été Profeſſeur pendant dix ans à Lyon, dans les langues Italienne & Eſpagnole, a fixé ſa reſidence à Paris. Il donnera tous les jours chez lui, & à des heures fixées, un cours des deux langues; & dans le reſte de la journée il ira volontiers chez les perſonnes qui deſireront prendre de ſes leçons ſans ſe déplacer.

Le ſieur Palomba demeure à l'Hôtel du S. Eſprit, rue du Four S. Honoré, près du portail de S. Euſtache. On peut dès à préſent s'adreſſer à lui pour ſe faire inſcrire; & il prévient le public, qu'il entreprendra, lorſqu'on voudra bien avoir recours à lui, la traduction de tous les écrits juridiques, littéraires, *&c.* Italiens ou Eſpagnols.

FINANCES.

CHARGES A VENDRE.

CHarge d'Officier commenſal de la maiſon du Roi, ſous le titre de Garde du Roi, en la Prévôté de l'Hôtel de France, avec privilége de vétérance & pluſieurs autres. Elle donne droit de committimus, & n'oblige qu'à trois mois de ſervice. On pourra s'adreſſer à MM. Delucenay pere, fils & Caillat, place de S. Pierre à Lyon.

Charge de Lieutenant criminel du Bailliage & Siege Préſidial d'Evreux. On s'adreſſera à M. le Couturier-de-Pithienville, à Evreux.

Charge de Conſeiller du Roi, Garde-Marteau, en la Maîtriſe des Eaux & Forêts du Vicomté d'Auge, au Siege du Pont-l'Évêque. On s'adreſſera à M. de la Taille à Pont-l'Évêque.

Paiement des Rentes ſur l'Hôtel de Ville.

PAYEURS. *MM.*	Parties.	Lettres.	Prochain paiem^t. de Janv.
Raynal,	10^e.	P.	10
Deſpeignes,	11^e.	toutes let.	7
Sauvage,	13^e.	toutes let.	8
Carron,	16^e.	toutes let.	8
De la Rue,	22^e.	toutes let.	10
Rouſſeau,	26^e.	P.	8
De la Garde,	29^e.	toutes let.	8
Le Canut,	31^e.	P.	7
Drouet,	35^e.	toutes let.	8
Bonnet pere,	38^e.	toutes let.	5
Nau de S^te. M.	43^e.	toutes let.	8
De S^te. Luce,	47^e.	toutes let.	8
De Lauge,	48^e.	toutes let.	8
Lallemant,	49^e.	toutes let.	7
Radix, de Chev.	53^e.	M.	8
Thevenin,	54^e.	M.	5
De S^t. Janvier,	55^e.	M.	8
Cadeau,	57^e.	L.	8
Bretonnier,	58^e.	toutes let.	8
Maſſon,	59^e.	M.	7

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Déc. 1766.	*Lundi 29.*	*Mardi 30.*	*Mercredi 31.*
Ac. des Indes.	1310	1312 ½	1317 ½
Emp. de la Com.			
Prom. à 5 p °/°.	22 ½ 3m	22 ½	
Prom. à 4 p °/°.	39	39	38 ½
Ac. des Fermes.	815	820	820
Amortiſſement.			
2 ſ. p. l. du Dix.	21 22		
3^e. Loterie.	26 ½	26 ½ 13e. 31 ½	26 ½
Annuités.	407	410	410
Coup. d'An.	77 ½ 77	77 ½	77 ½
Emp. de 50 mil.	23 ½	23 ½	23
Emp. de 30 mil.	28 ½	28 ½ 28 28 ½	28
Col. 1759.	30 ½ ½ 31		
Canada.	32 ½	32	31 ½ 32
4^e. L. Epoques.	10^e 31	26. 10e. 31	26 ½ 12. 31. 31 ½
Nouette.	27. A. 28 ½	27. 26 ½ A. 28 ½	27. A. 28
CONTRATS.			
Sur la Ville.			
A 4 p °/°.			
p °/° ſur les Cui.			
anguedoc			

SUPPLÉMENT
A LA GAZETTE N°. 1.

De Cadix, *le 2 Décembre 1766.*

LA Frégate de Guerre Angloiſe le *Gibraltar*, a relâché dans cette Baye le 19 Novembre 1766, venant de Saint Jean de Terre Neuve ; elle compte mettre inceſſamment à la voile pour les Côtes de la Provence & l'Italie.

Le 21 du même mois le Vaiſſeau de Guerre Eſpagnol la *Princeſſe*, Capitaine *Lombardon*, entra dans ce Port après être reſté trois ſem. ſur les Caps d'où ſont partis les Vaiſſeaux de Guerre auſſi Eſpagnols la *Galice*, Capitaine *Cordova*, & le *Triomphant*, Capitaine *Caudron*, allant, le premier au Ferol, & le ſecond à Cartagêne du Levant ; & le Vaiſſeau Marchand la *Sainte Trinité*, chargé de diverſes marchandiſes pour la Havane.

Le 22, une Flute du Roi eſt arrivée dans cette Baye, venant de la Havane chargée de ſucre, de cuirs & de bois de gayac.

Le 27, la Gabarre Françoiſe la *Forte*, Capitaine *de Proiſſy*, a relâché dans ce Port venant de Toulon, & allant à Bayonne.

Le 29, le Vaiſſeau de la Compagnie Françoiſe des Indes le *Choiſeul*, Capit. *de la Morhe*, eſt auſſi entré en relâche, venant de l'Orient, & allant à l'Iſle de France & à Pondichery ; le Vaiſſeau de la même Compagnie le *S. Louis* (*) deſtiné auſſi pour l'Iſle de France, ſera en état de partir avant le Choiſeul.

Le 30, la Flute Françoiſe la *Gave*, Capitaine *de la Mettrie*, a fait voile de Cadix pour continuer ſa route pour Toulon.

(*) *Ce Vaiſſeau avoit été obligé de relâcher le 23 Octobre à cauſe d'une voie d'eau.*

De Chalons et de Macon.

Etat des grains & légumes paſſés ſur la riviere de Saone, & déclarés aux Bureaux des Octrois à Chalon & à Macon pendant le mois de Novembre 1766, ſçavoir ;

Pour *Lyon*, 59282 quintaux & demi de froment, 7101 quintaux trois quarts de ſeigle, 7211 quintaux & demi de légumes, 97 quintaux d'orge, 600 quintaux un quart d'avoine ; pour *Chalons*, 1379 quintaux trois quarts de froment ; pour *Condrieux*, 12935 quintaux de froment, 1489 quintaux & demi de ſeigle, 257 quintaux & demi de légumes ; pour *Macon*, 136 quintaux de froment, 9 quintaux de légumes ; pour *Saint Laurent*, 127 quintaux & demi de froment, 20 quintaux 1 quart de ſeigle, 123 quintaux de légumes, 68 quint. deux cinquiémes d'avoine.

De Bordeaux, *le 20 Décembre 1766.*

Importation.

Quantités & qualités des marchandiſes du cru des Iſles & Colonies Françoiſes de l'Amérique venues dans cette Ville pendant le mois de Novembre 1766.

1880 bariques 3 tierçons 53 barils de ſucre brut, peſant 2016615 *liv.* poids net ; 2810 bariques 73 tierçons 76 barils de ſucre terré & tête, peſant 2572662 *liv.* ; 69 boucauds 696 bariques 140 tierçons 956 barils 106 ſacs de café, peſant 529566 *liv.* ; 71188 *liv.* d'indigo ;

Le prix des marchandiſes des Colonies n'a point varié depuis le mois dernier.

Cours des Eaux-de-vie, *le 18 Décembre 1766.*

Les eaux-de-vie ont valu 135 liv. les 32 veltes & ne ſont point demandées.

Arrivée *de Navires.*

Du 6 au 18 Décemb. il eſt entré dans ce Port 23 Navires François & Etrangers, dont 1 venant des Colonies, ſçavoir, la *Bellonne*, de 250 tonneaux, Capit. *Pierre Renaud* de Bordeaux, venant de Léogane avec du ſucre brut, terré & tête, du café, de l'indigo & du coton. Des 22 autres Navires, 2 venaient d'Amſterdam, 1 de Roterdam, 2 de Hambourg, 1 de Stetin, 1 de Dantzick, 1 de Konigsberg, 1 de Petersbourg, 2 de Corck, 1 de Newcaſtle, 4 de Dunkerque, 1 de Saint Sebaſtien, 1 de Saint Jean de Luz, 1 de Douarnenez, 1 de l'Orient, 1 de Port-Louis & 1 de la Rochelle, chargés de marchandiſes d'épicerie, de beurre, de biere, de papier de planches, de charbon de terre, de mérein à bariques, de fer, de poiſſon ſalé, de thé, de porcelaines, de mouſſelines & d'indigo.

Navires en Coutume (*) *pour les Iſles.*

Les Navires, Numeros 16, l'*Aimable Roſe*,

(*) *Navires en coutume, c'eſt-à-dire, qui ſe préparent à mettre à la voile, ſans que le lieu précis de leur deſtination, ni le temps de leur départ ſoit déterminé ; ce qui dépend de diverſes circonſtances qu'on ne peut prévoir.*

Armateur *M. Mercier*, Courtier le ſieur DELMESTRE ; 17, l'*Aimable Marguerite*, Armateur M. *Tournier*, Courtier le ſieur CHEVRET ; 18, le *Mentor*, Armateur M. *Carrié* aîné, Courtier le ſieur JUDDE ; 19, le *Saint Marc*, Armateur M. *Sebille* ; 20, la *Chaſte Marie*, Armateurs MM. *Monlun* freres ; 21, la *Françoiſe*, Armateur M. *Fr. Signouret* ; 22, le *Solide*, Armateur M. *Gradis*, le ſieur CHEVRET, Courtier pour ces quatre derniers ; 23 la *Dordogne*, Armateur M. *Gellibert*, Courtier le ſieur JUDDE ; 24, le *Lion*, Arm. M. *Hoſtein*, Courtier le ſieur GUIMOUNET ; 25, la *Marie Magdeleine*, Arm. MM. *Bourges* freres, Court. le ſieur CHEVRET.

DE L'ORIENT, *le 24 Décembre 1766.*

Les Vaiſſeaux de la Compagnie des Indes le *Dauphin* & le *Vilvault*, ſont en rade dans ce port prêts à appareiller pour l'Aſie.

ARRIVÉE *de Navires.*

Il eſt entré dans ce Port les Navires la *Paix*, Capit. *Fiecdrick Lafuſen*, venant de Stockholm avec 400 barils de gaudron & 200 barils de brai ; la *Marguerite*, Capitaine *Jean Romkes* de Dort, venant de Roterdam avec 6 chaines de fer, 655 barres dito, 8 caiſſes de fromage, 5666 planches de ſapins, & 3000 pains de fromage.

DE HONFLEUR, *le 24 Décembre 1766.*

Le Navire le *Miromenil*, Capitaine *Canu*, venant de Marſeille chargé de coton & d'autres marchandiſes du Levant, eſt entré dans ce Port après avoir fini ſa quarantaine. Ce Navire a été viſité à la hauteur de Malaga par deux Algériens qui l'ont pillé en partie.

Du 20 au 24 Décembre, il eſt entré dans ce Port les Navires l'*Aglaé*, Capitaine *Triquilly* ; le *Saint Nicolas*, Capitaine *Durand* ; l'*Aimable Eliſabeth*, Capitaine *Braſine* ; l'*Abondance*, Capitaine *Vanier* ; l'*Aventurier*, Capitaine *Marais*, venants du Grand Banc de Terre-Neuve chargés de morues vertes & d'huile de poiſſon.

DU HAVRE, *le 26 Décembre 1766.*

ARRIVÉE *de Navires.*

Du 20 au 23 Décembre 1766, il eſt entré dans ce Port les Navires le *Saint Michel*, Capitaine *Jean Morey* de Portsmouth en Angleterre, venant de Cheſter chargé de 900 pieces de plomb ; le *Pilote*, Capitaine *Daniel Leahy* de Corck ; venant de ce même endroit chargé de 200 barils de bœuf ; la *Foi*, Capitaine *Grainguet* du Havre, venant du Banc de Terre Neuve chargé de morue ; l'*Anne*, Capitaine *Emanuel Perera* de l'Iſle Saint-Michel en Portugal, venant de ce même endroit chargé de 619 caiſſes d'oranges, 775 planches, 21 buches de bois de Jacaranda.

DÉPART *de Navires.*

Du 22 au 24 Décembre, il eſt ſorti du même Port les Navires l'*Eſpérance*, Capitaine *Claas Heer* ; la *Proſpérité du jeune Fils*, Capitaine *J. H. Slaaper* ; la *Regina Eliſabeth*, Capitaine *Ottes Peter Peterſen*, allant, le premier à Roterdam, le deuxiéme à Amſterdam, & le troiſiéme à Hambourg, chargés en total de 258520 *liv.* de ſucre, 107930 *liv.* de café, 520 *liv.* de cacao, & 28715 *liv.* de bois de gayac ; la *Mere de Famille*, Capitaine *l'Eſcau*, relâché dans ce Port le 16 de ce mois, & parti le 23 pour ſe rendre au lieu (*) de ſa deſtination ; le *Comte de Saint Florentin*, Capitaine *le Mire* de Rouen, allant à Gênes chargé de 415129 *liv.* de bled ; la *Digue*, Capitaine *le Loup*, allant à Breſt charge de bois ; la *Marguerite*, Capitaine *Beauvais* du Havre, allant à la Martinique chargé de proviſions de bouche & autres marchandiſes ſeches.

AVIS *aux Maîtres de Forges.*

Un ancien Maître de forges, qui depuis plus de 40 ans s'eſt appliqué avec une attention particuliere à ſuivre la marche de pluſieurs fourneaux à fondre la mine de fer, croit avoir trouvé un moyen sûr de diminuer la conſommation du bois qu'il prétend être preſque la moitié de celle que fait le reſte des Citoyens pour differens uſages. Il a remarqué qu'un fourneau qu'on était obligé de ralumer & d'éteindre 4 ou 5 fois dans l'année, cauſoit au Maître un dommage qui le conduiſoit à ſa ruine, puiſque chaque miſe coutoit quelquefois 500 liv. L'Auteur de ces refléxions s'offre pour conduire les fourneaux ſuivant la méthode qu'il a imaginée d'après ſes obſervations, & qu'il a juſtifiée par une expérience ſuivie. Dans le cas où il ne réuſſiroit pas dans ſon entrepriſe, il propoſe de remettre 400 liv. au Maître du fourneau. Il avertit en même temps qu'il ne prétend pas faire aller mieux un fourneau qui va toujours bien le *train*, ni celui qui auroit toujours été mal, ſoit par ſa diſpoſition, ſoit par la qualité de la mine, mais il ne compte entreprendre que ceux qui vont tantôt bien, & tantôt mal, & il promet de les faire toujours aller le *bon train*.

On peut lui adreſſer des lettres franches de port en les envoyant à M. Gueffier fils, Imprimeur, au bas de la rue de la Harpe à Paris. Il s'eſt chargé de les lui faire tenir.

On trouvera dans le Journal qui ſera publié le 15 de ce mois le Mémoire du Maître de forge dont il eſt queſtion dans cet avis.

(*) *Le Cap.*

A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere, 1767.

A Paris, de l'Imprimerie de KNAPEN, au bas du Pont Saint Michel, 1767.

GAZETTE *DU COMMERCE,*
DE L'AGRICULTURE
ET DES FINANCES.
ANNÉE 1767. Du Samedi 10 Janvier.

AGRICULTURE.

SUITE *de l'Écrit pour juſtifier les Fermiers du reproche qu'on leur fait d'avoir occaſionné la cherté & la rareté des proviſions, & où l'on fait voir quelques inconvéniens de la police actuelle des grains en Angleterre.*

SI l'on veut examiner ſérieuſement le préjudice que la mauvaiſe récolte de l'été dernier a cauſé aux Fermiers, outre la maladie qui vient de ſe manifeſter parmi les brebis, au lieu d'aggraver leur malheur, on devroit encourager cette partie ſi utile de la Société. Si la récolte d'une eſpece de bled vient à manquer, il faut que le Fermier en attende une autre pour ſe dédommager du payement de ſon bail; la diſette du froment, par exemple, peut être ſuppléée par d'autres grains, dont nous avons une grande quantité; nous ne devons donc pas appréhender une famine, à moins que nos appétits ne deviennent ſi déréglés, que nous ne puiſſions plus ſouffrir que des alimens délicats. J'eſpere qu'on jettera un coup d'œil attentif ſur les terres, & qu'on ne ſoumettra pas les Propriétaires à de nouvelles charges; car malgré tous les calculs des gens à portefeuille, on ne me perſuadera jamais que les Propriétaires des terres ne payent que deux millions par année, de plus que le reſte de la Nation, à moins qu'on ne me prouve qu'ils ſont exempts de toutes autres taxes que celles qui regardent les terres: perſonne n'eſt plus incommodé des droits qu'on leve ſur la dreche, que le Fermier, puiſqu'il en eſt le Cultivateur & le Conſommateur; ce qui n'empêche pas cependant que le Propriétaire ne s'en reſſente auſſi: mais, dira-t-on, on peut éluder cet impôt en quelque maniere, en plantant des pommiers au lieu de ſemer de l'orge, le cidre étant devenu une boiſſon fort en uſage.

Je ne doute point qu'on ne prenne toutes les meſures convenables pour régler la vente du bled & des autres proviſions dans les marchés, & pour remettre en vigueur les loix qui regardent cet article: mais je ne puis m'empêcher de regarder comme dangereuſe la loi qui vient d'être renouvellée pour obliger chaque Fermier de vendre le même jour & au même marché, autant de grains qu'il a beſoin d'en acheter pour ſes ſemailles, & j'appréhende fort qu'il n'en réſulte que pluſieurs milliers d'acres n'auront point du tout été ſemés cette automne. Cette loi exigeant que le grain ne puiſſe ſe vendre ailleurs que dans les marchés, elle cauſe une perte immenſe de temps & de main d'œuvre, puiſqu'il y a des pays où certains Laboureurs ſe voient obligés de faire quatre ou cinq lieues de chemin pour aller acheter une meſure de grain qu'on ne leur donne pas à aſſez bon marché pour les dédommager de leurs peines & de leurs dépenſes. Au lieu d'accabler des Laboureurs induſtrieux & incertains de leur profit, par des difficultés & par des charges, ne doit-on pas chercher à les encourager, puiſque nous avons la preuve,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

que depuis la récompenſe accordée en faveur de l'exportation, le prix du bled a été beaucoup plus bas, année commune, qu'il ne l'étoit avant cet encouragement, malgré l'augmentation de la conſommation intérieure. Le ſeul remede pour remettre le prix du bled & des autres proviſions, ſur le pied où il étoit il y a quelques années, eſt de réduire les rentes, la main d'œuvre & le luxe, & de renvoyer la moitié des richeſſes de nos particuliers à quelques Nababs de l'Inde. *Fin.*

De Londres.

Sa Majeſté a accordé des portions de terreins dans la floride occidentale, à quarante-deux perſonnes très-riches qui ſe propoſent d'y former des établiſſemens pour la culture. Dix Lords & quinze Membres des Communes en poſſédent déjà de très-conſidérables dans la même Province, où ils ont établi des habitations dont on eſpere que le commerce retirera de grands avantages.

Le bill général des mortalités contient les détails ſuivans, qui peuvent ſervir à faire connoître avec plus de préciſion les probabilités de la vie humaine. De 23911 perſonnes qui ſont mortes dans Londres depuis le 10 Décembre 1765, juſqu'au 16 Décembre 1766, il y en a eu,

Au-deſſous de deux ans, . . .	8035
De deux à cinq ans, ...	2162
De cinq à dix	866
De dix à vingt, ...	873
De vingt à trente, ...	1874
De trente à quarante, ...	2207
De quarante à cinquante, . . .	2398
De cinquante à ſoixante, . . .	1899
De ſoixante à ſoixante & dix, . .	1786
De ſoixante & dix à quatre-vingt,	1219
De quatre-vingt à quatre-vingt-dix,	515
De quatre-vingt-dix à cent, . .	70
De cent-un ans, ...	1
De cent deux, ...	1
De cent-trois, ...	1
De cent-cinq, ...	3

Morts de

Vieilleſſe, ...	1628
D'aſme, ...	476
D'apoplexie & de mort ſubite,	238
De conſomption, ...	4685
De convulſions, ...	5915
D'hydropiſie, ...	1052
De fievre, ...	3738
De la gangrene, ...	230
De la petite verole, ...	2334
De la rougeole, ...	482
Enfans morts-nés, ...	708
Enfans morts de la pouſſe des dents,	828

Deux cent quatre-vingt-douze perſonnes ont péri d'une mort violente ou par accidents, parmi leſquelles on compte 42 ſuicides connus.

De Civita-Vecchia.

Chaque jour il arrive dans cette Ville des grains du Levant dont le prix eſt modique; & l'on aſſure qu'indépendamment de l'achat que la Cour de Rome a fait faire de cette denrée en Hollande par la voie du Nonce à Bruxelles, il doit en arriver d'Eſp^e. une proviſion conſidérable. La difficulté que les Communautés de l'État Eccléſiaſtique, ont à trouver de l'argent pour acheter les grains qui arrivent en cette Ville, les oblige d'en tirer de Livourne & de Gênes à un prix proportionné aux délais que les Négocians de ces Villes leur accordent; cependant la Cour de Rome fait paſſer ici fréquemment de la monnoie en or, deſtinée à acheter le bled que les Marchands apportent.

Sa Majeſté Sicilienne a accordé à la Cour de Rome la permiſſion de tirer de la Sicile trente mille *tomoli* de bled, & on eſpere que cette permiſſion s'étendra plus loin encore, ſi l'Eſpagne continue de faire paſſer à Naples les grains étrangers qu'elle achette dans ſes Ports, & dont elle a déjà chargé deux Vaiſſeaux qui ſont arrivés à Naples.

On a appris par un brigantin arrivé de Malthe, qu'on y avoit arrêté dix Navires de bled, chargés pour l'Italie, & venant des Échelles du Levant, & qu'on y avoit acheté ce bled au prix courant dans les lieux pour leſquels il étoit deſtiné.

L'Annone de Rome qui avoit accordé aux Cultivateurs un délai pour le paiement de l'argent qui leur avoit été avancé l'année derniere, leur a prêté de nouvelles ſommes pour l'année courante; mais le nom-

bre de ces Cultivateurs eſt ſi peu conſidérable, que les ſages meſures du Gouvernement à cet égard, ne pourront encore mettre de ſitôt l'État Eccléſiaſtique à portée de ſe paſer des bleds étrangers pour ſon approviſionnement.

SUITE *de la fabricatian des ſucres par M. Phitibert Américain.*

Je me ſuis écarté de la fabrication du ſucre pour expliquer les vaiſſeaux dans leſquels il doit prendre ſa conſiſtance. Je ſuis perſuadé que cette petite digreſſion pourra faire plaiſir à quelques-uns de nos Américains. Je reviens au ſucre, le jus ou *vin de canne* qui eſt dans le baſſin coule dans la grande chaudiere juſqu'à ce qu'elle ſoit pleine; le vin de canne commence à s'échauffer & même à bouillir. Avant l'ébullition, le Rafineur, ou pour mieux dire le Sucrier, qui eſt ſouvent un Negre, délaie dans un vaiſſeau nommé *baille*, une petite quantité de chaux vive avec le vin de canne; cette mixtion ſe nomme *leſſive*. Elle ſert à détacher les parties graſſes du vin de canne, & l'opération ſe fait par le ſel alkaly de la chaux vive. La quantité de chaux doit être réglée par la connoiſſance que le Sucrier peut avoir de ſon vin de canne, ce qui vient ſouvent de la bonne ou mauvaiſe qualité de la canne; c'eſt là où l'on connoit la ſcience du Sucrier. On écume le vin de canne avec une écumoire proportionnée à la chaudiere, & lorſqu'il eſt écumé, on le tranſvaſe avec une cuiller dans la ſeconde chaudiere nommée *propre* ou *flambeau* dans laquelle on les fait bouillir. On l'écume de nouveau & on le paſſe ſucceſſivement d'une chaudiere dans une autre juſques dans la *batrie*. Remarquez qu'on l'écume dans chaque chaudiere, c'eſt dans la batrie qu'il prend ſa derniere cuiſſon. Lorſqu'il eſt entiérement cuit, on le tire de la batrie pour le mettre dans une autre chaudiere qui n'eſt point ſur le feu; on la *nomme rafraichiſſoir*; auſſitôt qu'il eſt un peu réfroidi, ſi c'eſt pour faire du ſucre brut, on le tranſvaſe dans des vaiſſeaux de bois nommés *canaut*, où il prend conſiſtance. De ces canauts on le met dans des bariques pour faire couler ſon ſyrop. Cette opération ſe fait pendant que le ſucre eſt encore chaud, c'eſt-à-dire, plus que tiede. Il ſe paſſe trois ou quatre ſemaines avant que le ſucre ſoit bon à livrer.

Si c'eſt pour faire du ſucre blanc ou terré, on le tranſporte tout chaud du rafraichiſſoir dans des vaiſſeaux de terre nommés *formes*. Ces formes ſont percées par le petit bout, qu'on a ſoin de boucher quand on met le ſucre chaud dedans. Vingt-quatre heures après que le ſucre eſt dans les formes, on l'ôte de la ſucrerie où il a été fait, on le porte dans des bâtimens nommés *purgeries*, on débouche enſuite les formes & on y introduit une cheville de fer pour faire une ouverture, afin que le ſyrop filtre plus aiſément dans des pots de terre nommés *canary*, ſur leſquels les formes reſtent environ huit jours; au bout de ce temps on remet les formes ſur d'autres pots vuides, pour lors on fouille avec un fer nommé *louchet*, le bout du haut du ſucre qui eſt dans la forme nommée *fontaine*, & on remplit la forme d'autre ſucre qui ſupplée à celui qui manque par la filtration du ſyrop. Lorſque la forme eſt ainſi remplie, on couvre le ſucre de terre, ou pour mieux dire, d'une boue bien liquide; on rafraîchit cette terre toutes les vingt-quatre heures pendant deux ou trois jours après leſquels on laiſſe ſecher un peu la terre; on ôte la premiere terre & on continue la même opération juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien épuré de ſon ſyrop, ce qui eſt fait au bout de deux ou trois terres, & autant de rafraîchiſſement. Quand la derniere terre eſt ſeche & ôtée, on laiſſe égouter le ſucre environ vingt jours, au bout duquel temps on le tire de ſa forme, & on le met dans une petite maiſon nommée *étuve*, ſur des étages à jour, c'eſt là où on le fait ſecher, au moyen d'un coffre de fer pratiqué au travers du mur. Ce coffre qui eſt en forme de poële, entre dans l'étuve de 3 à 4 pieds; on y met du feu & on l'échauffe par dégrés juſqu'à ce que le ſucre ſoit ſec; il faut ordinairement trois ſemaines pour cette opération.

Lorſque le ſucre eſt ſec, on le pile avec des pilons de bois dans des vaiſſeaux nommés *canauts*, on le met enſuite dans des bariques où il eſt pilé de nouveau afin de le bien entaſſer. Ces bariques peſent de 1000 à 1500 livres. Le ſucre ainſi préparé

peut être transporté par-tout où l'on veut. Ce sucre s'appelle *terré*, & l'on en fait de différentes qualités, tels que le commun, le tête, *&c.*

Je ne donnerai point ici la description de la rafinerie en général, ni celle du sucre rafiné, attendu qu'il y a en France plusieurs rafineries. Si cependant ces descriptions m'étoient demandées par la voie de la Gazette, je me ferois un plaisir de les donner, ainsi que d'autres explications dont on pourroit avoir besoin.

SUITE *de l'éloge de la Charrue de Brie.*

On a donc grand tort d'attribuer toute la misere des campagnes au manque de bonne charrue, ou au refus qu'on fait de se servir de la nouvelle charrue à deux oreilles. J'ose croire au contraire que si l'on se servoit aveuglément par-tout de ces charrues si célebrées, la misere seroit bien plus affreuse qu'elle ne l'est effectivement. Voulez-vous soulager les pauvres des campagnes & en chasser pour toujours la misere, inspirez à tous les riches Propriétaires & à tous les Cultivateurs Citoyens de faire labourer les terres incultes des pauvres Habitans qui, forcés de travailler à la journée pour donner du pain à leur famille, n'ont pas le temps de veiller à leur petit patrimoine. Inspirez à tous les Fermiers qui labourent les terres de leurs Ouvriers & Domestiques, en payement de leurs gages ou de leurs journées, inspirez-leur, dis-je, de la charité par votre exemple; alors les quartiers de terre de ces pauvres Habitans leur produiront davantage de grains, & la misere diminuera. Est-il possible qu'un pauvre Payfan qui n'a souvent pas même une vache à bail; est-il possible qu'il fume & qu'il laboure lui-même son arpent de terre? Il faut qu'il recoure au Fermier voisin qui ne peut labourer la terre de ce pauvre Habitant qu'après avoir labouré toutes les siennes. Souvent ce Fermier, quelque bien intentionné qu'il soit, ne peut par les circonstances, labourer celles de ses Ouvriers & Domestiques, que fort tard & très-légerement. Il n'est donc pas possible que le pauvre Habitant puisse tirer parti lui seul de sa terre. Il sera donc toujours malheureux, si les Propriétaires ou Cultivateurs riches lui refusent leurs charitables secours.

Il y a encore d'autres moyens sûrs & faciles pour faire cesser la misere de nos campagnes, & que les agronanes célebres n'ont pas encore fait connoitre au public dans leurs rêves patriotiques. Il me semble qu'on iroit droit au but si l'on enseignoit aux pauvres Habitans ou Laboureurs, sur toutes choses, à labourer leurs terres à la fin de l'automne, & pendant l'hyver à former des planches bombées, à chauler les bleds comme je l'ai décrit, à enterrer la semence avec la herse, & à donner à la terre en son temps & lieu tout ce qu'elle a besoin.

Si l'on vouloit aussi établir dans chaque Paroisse un Garde pour la conservation des grains, comme on en établit pour les vignes. Ces Gardes empêcheroient que les volailles des Villages ne séjournassent dans les bleds & avoines; que les bestiaux qui vont & viennent des marchés & des foires, & ceux qu'on mene paitre, ne dévorassent les récoltes; qu'on ne pratiquât pas inutilement & méchamment des sentiers fréquens dans les terres ensemencées; que les Herbieres ne foulassent les bleds & les avoines, & enfin que les Glaneurs ne volassent pas le jour & la nuit les gerbes qui sont exposées dans les champs. Le grand nombre de Glaneurs & de Glaneuses est tres-nuisible aux Progrès de l'agriculture, en ce que toutes les personnes de tout âge qui rodent jour & nuit dans les bleds pour faire semblant de glaner, volent habituellement dans les javelles, & quelquefois ils volent des gerbes entieres. La facilité que les Glaneuses ont à ramasser suffisamment de grains, soit pour se nourrir ou pour les vendre, déterminent & entrainent beaucoup de gens à faire ce métier, au lieu que s'il étoit expressément défendu à toute personne capable de travailler aux champs, de glaner, il seroit beaucoup plus aisé de faire promptement les récoltes par la facilité qu'on auroit de trouver toutes sortes de bras. Ces Glaneurs & Glaneuses accoutumés à ce métier, mandient le reste de l'année lorsqu'ils n'ont plus de quoi vivre de leur glanage. C'est un exemple très-dangereux pour les enfans qui fuient tous la peine & la gêne. Aussi il est honteux

de voir fourmiller par-tout des Mandians insolens & jeunes, qui par leurs menaces effraient le Fermier & le Laboureu .

Tout ce que je propose est beaucoup plus essentiel qu'on ne pense pour l'encouragement de l'agriculture. La perception des impôts seroit plus sûre & plus facile, la population & le commerce croîtroient sensiblement si l'on vouloit mettre en pratique les moyens dont je me sers. Au surplus, si quelqu'Agriculteur étoit curieux de faire des expériences de labours avec des bœufs & avec les nouvelles charrues, je leur propose deux fermes de deux charrues chacune. Il sera maître de choisir la meilleure des deux. Il cultivera selon ses principes : je ferai valoir celle qu'il refusera, & celui de nous deux qui récoltera le plus de grains & de fourrages, & qui seroient supérieurs en qualité (tous les frais une fois prélevés) payera cent louis à celui qui ne pourra point fournir la même quantité de grains & fourrages, ni de la même qualité.

Si quelque Cultivateur, au contraire, vouloit me proposer deux fermes où il y eût de toutes sortes de natures de terres, comme celles que je propose ; s'il veut me faire par écrit la même proposition, je l'accepterai volontiers dans quelque Province du Royaume que ce puisse être.

Fait à Bellefontaine prés Montereau, ce 10 Déc. 1766, Sarcey de Sutieres.

Suite *des Observations de M. de St. M. sur les propriétés du Maïs*, &c.

3°. La tige du maïs contient une moëlle blanche d'un goût sucré, dont on tire du miel lorsqu'elle est verte ; on exprime du suc de cette tige un syrop qui a le même goût que le sucre, qu'on pourroit peut-être essayer de crystaliser comme celui des cannes à sucres.

4°. La fleur du maïs qui croît au haut de sa tige, forme une espece de grande panache, elle se coupe quelques semaines avant la maturité du maïs & elle sert de nourriture aux bestiaux.

5°. Lorsque le grain approche de sa maturité, & qu'il prend sa belle couleur jaune, il est à propos, pour accélérer cette maturité de le dépouiller de toutes ses longues & larges feuilles vertes, & de ne laisser que la tige avec tous les bons épis. On peut donner ces feuilles aux bestiaux qui les mangent avec avidité.

6°. Les tuniques qui renferment l'épi au nombre de cinq ou six feuilles, quelquefois plus, plus courtes & plus déliées que les feuilles de la tige, étant seches, servent à faire des paillasses à coucher aussi bonnes que les sommiers de crin, & meilleures, parce qu'elle ne s'affaissent pas à l'usage continu comme les paillasses d'autres pailles ; les rats & les souris ne les rongent jamais. En Italie on ne s'en sert pas d'autres; on les achette à 5 ℔ le quintal & plus, pour cet usage ; ces mêmes tuniques sont gardées pour la nourriture des bestiaux pendant l'hyver, & préférables à tout autre fourrage de même que les grosses tiges qu'ils mangent avec plaisir. Le Paysan attentif à ne rien laisser perdre de cette plante, casse cette tige seche au-dessus de la terre ; il laisse le chicot & la racine pour se pourrir & servir d'engrais.

7°. La culture du maïs procure un double avantage au terrein qui la reçoit par les différens labours qui, l'ouvrant à différentes fois, & la divisant, le rendent plus susceptible des impressions de l'air, ce qui supplée aux engrais artificiels qu'on emploie pour les autres semences qui ne peuvent s'en passer ; le maïs n'en a pas besoin à moins qu'on ne veuille forcer sa progression. Ces labours faits successivement en été détruisent les chiendents & les autres plantes sauvages, même la fougere, lorsque ces terreins en sont infectés. Ils les empêchent de grainer & de se perpétuer par la semence ; la fougere rompue à mesure qu'elle repousse dans cette saison, périt radicalement. On connoît des terreins qui en étoient infectés, & que la seule culture du maïs en a délivrés.

Il ne faut donc pas croire d'après ces vérités généralement counues, que le maïs soit un poison, une nourriture dangereuse à l'humanité, aux bestiaux, aux volailles *&c.* que ce soit une culture inutile qui mérite d'être proscrite par le Gouvernement, ainsi qu'on a bien voulu l'avancer ; enfin, parce qu'elle est, dit-on, préjudiciable à la fertilité des terres ; c'est une autre erreur qu'on se propose encore de combattre

dans un autre Mémoire. (a) Peut-on trop desirer de pouvoir tirer de la terre des productions quelconques, pourvu qu'elles soient profitables aux Cultivateurs ? La terre refuse-t-elle jamais nulle part de répondre à l'industrie & aux travaux de l'homme, qui tient en son pouvoir tous les moyens de la labourer, de l'engraisser & de l'améliorer lorsqu'il en reconnoît le besoin ?

Ne seroit-ce pas d'ailleurs comme on l'a dit une injustice au Propriétaire d'y contribuer, lui qui n'est souvent occupé qu'à porter son revenu à l'excès, il ne doit pas priver son Colon des ressources qu'il trouve les plus capables de l'aider dans le payement de sa Ferme, de son impôt, & qui lui facilitent les moyens de supporter toutes les entraves qui l'arrêtent par tant d'autres endroits ? *Fin.*

COMMERCE.

RELATION

Du coup de vent arrivé à la Guadeloupe le 6 Octobre 1766.

LE 6 Oct. cette Colonie a souffert un très-gros coup de vent. Dès le matin la mer parut agitée ; mais le vent du Nord qui soufsloit étoit assez modéré. Vers les 4 heures après midi le vent passa tout-à-coup au Nord-Oueſt, & se fit sentir dans sa plus grande force : une pluie abondante, qui survint presque aussitôt, n'en calma point la violence. A la *Basse-Terre* le vent n'eut pas la même impétuosité ; mais la riviere du *Galion* & celle *aux Herbes* furent bientôt grossies par les torrens qui s'y précipitoient, & franchirent leurs bords. Celle du *Galion* entraîna à la mer cinq maisons de bois occupées par des Pêcheurs & des Ouvriers, & bâties sur les deux rives au-dessous du *Fort S. Charles*. Celle *aux Herbes* pénétra dans le Bourg, renversa deux maisons à son embouchure & en endommagea une troisiéme à sa rive gauche. L'excessive abondance de pluie fit écrouler plusieurs murs en différens endroits du Bourg, & entr'autres un de ceux du bâtiment qui renfermoit les papiers des Greffes du Conseil Supérieur & de l'Intendance : on apporta de prompts secours, & ce dépôt public fut préservé. Une maison servant de casernes a écrasé sous sa chûte un soldat du Régiment de Beauvoisis, en a blessé quatre & un Sergent : l'un d'eux a eu un bras cassé ; les blessures des autres n'ont pas été dangereuses.

Cependant le raz de marée continuoit, les bâteaux & Golettes mouillés dans la rade, & qui avoient appareillé dès la premiere apparence de danger, ne purent pas tous tenir la mer ; 17 d'entr'eux repoussés par le vent & les courans, furent jettés à la côte, ainsi que le bâteau du Roi le *Messager* : la mer étant ensuite devenue plus calme, 2 Négres ont péri s'étant hasardés de sauver les agrès de ce bâtiment qui, ayant échoué sur les roches, ne laisse aucune espérance de le relever. Le Vaisseau l'*Antoinette* de Nantes, Capitaine *Cadou*, du Port de 300 tonn. qui étoit parti de la *Pointe-à-Pitre*, & qui avoit passé dans la rade de la *Basse-Terre* pour se rendre en France, s'est perdu à la côte. On en a sauvé l'équipage, mais sa cargaison, qui consistoit principalement en sucres, a été très-avariée. Le vent s'est fait sentir dans toute la Colonie, & avec une égale violence, jusques vers les dix heures du soir, en variant jusqu'au Sud-Oueſt, & même dans plusieurs quartiers de la Grande-Terre jusqu'au Sud. Un des paquebots de la Martinique, & deux bateaux, dont l'un François & l'autre Anglois, furent échouer à la *Capesterre* : les équipages & les passagers sont tous arrivés à terre. Un brigantin Anglois qui s'efforçoit de gagner le Port de la *Pointe-à-Pitre*, périt à la côte du quartier de la *Goyave*. Le bateau la *Victoire*, qui avoit appareillé de la *Basse-Terre* s'est perdu à la pointe du jour sur un Islet vis-à-vis le *Petit Bourg* ; son chargement, quoiqu'avarié, a été sauvé : on espere le remettre en état de tenir la mer. Deux autres bateaux venant du même lieu, dont l'un François & l'autre Anglois, ont aussi échoué, le premier sur le *Mazarin*, & le second sur l'Islet l'*Anglois*. Les Vaisseaux &

(a) *Nous le publierons dans la Gazette suivante.*

les autres bâtimens qui avoient hiverné à la *Pointe-à-Pitre*, furent également exposés à ce coup de vent. Deux Navires & six bateaux François ont échoué sur la Vase, mais sans dommage considérable : on en a déjà relevé une partie, & ils seront tous remis à flot incessamment. Quelques bateaux & golettes Angloises ont eu le même sort. Un bateau de la *Barbade* s'est entr'ouvert sur les rochers de l'*Islet à Caraïbes*. Deux bateaux se sont perdus au *Gozier*. Deux autres petits bâtimens Cabotteurs on périt à la côte de *Sainte-Anne*. Lebateau du Domaine la *Charmante Sophie* y a échoué sur un fonds de sable, & sera relevé sans avoir beaucoup souffert. Un bateau a échoué sur les rochers de *Saint-François*. Deux golettes sont venues à la côte au *Moulle*, dont l'une sera relevée. Une autre golette a échoué au *Port-Louis*; mais dans ce malheur général on a sauvé tous les équipages & presque toutes les cargaisons; il n'y a eu qu'un soldat de Beauvoisis écrasé sur un bateau Anglois.

Le seul Port des *Saintes* a garanti les 14 Navires de France qui y étoient mouillés; aucun n'a échoué, quoique le coup de vent se soit fait sentir dans ces deux Isles aussi violemment que dans le reste de la Colonie. Une golette qui se réfugioit dans ce Port, a péri à l'entrée de la passe.

M. le Général qui achevoit sa tournée, & qui s'est trouvé à la *Capesterre* pendant ce triste événement, a été à portée de juger alors par lui-même, & depuis son retour à la *Basse-Terre*, des maux ressentis dans la Colonie. Presque tous les bâtimens un peu considérables des Habitations ont été épargnés & n'auront besoin que de légeres réparations, à l'exception de quelques moulins, purgeries & autres établissemens plus exposés, mais heureusement en petit nombre, qui ont été renversés dans les quartiers du *Petit Bourg*, *du Moulle* & de la *Pointe d'Antigues*.

Quantité de *cases à negres*, dans tous les quartiers, ont été détruites; beaucoup d'arbres ont été déracinés. Les jeunes *cannes* ont souffert peu de dommage; celles qui approchoient de leur maturité ont été presque arrachées ou ébranlées dans leurs racines. Ce dégat peut être évalué à un tiers de perte sur l'espoir de la récolte prochaine. Les cafés & cotons ont généralement moins souffert, quoique maltraités dans quelques quartiers. Une perte encore plus sensible pour les Habitans, & plus difficile à réparer, est celle d'une grande partie des plantations en vivres. Les *Bannaniers* ont été détruits presque en totalité : il en a été à peu près de même du *ris*, du *maïs* & des autres menues plantations. Les *magnocs* nouvellement plantés, ont été préservés, mais les grands *magnocs* ont presque tous péri. La pluie abondante & continuelle pendant toute la nuit du 6 au 7 a causé dans les Habitations une autre sorte de préjudice considérable : chassée avec force par le vent, elle a pénétré dans la plupart des *purgeries*, & a gâté beaucoup de *sucres* dans les formes. Les gués des rivieres emportés, les chemins fort endommagés, & les canaux des sucreries, la plupart comblés ou détruits, exigeront aussi des réparations indispensables & couteuses. Le nouveau chemin de la riviere salée a été entiérement préservé.

M. le Général a donné ses premiers soins pour faire rétablir la communication interrompue des différens quartiers, & il a répandu les secours bienfaisans qui pouvoient dépendre de lui. M. l'Intendant en a fait de même à la *Basse-Terre*. M. le Chevalier de Clugny, qui y commandoit en l'absence de M. le Général, s'est donné tous les mouvemens & a procuré tous les secours qu'on pouvoit desirer. MM. les Général & Intendant s'occupent de concert à employer les ressources les plus promptes & les plus convenables au soulagement de la Colonie.

Du 17. Les pluies n'ont pas discontinué; les travaux les plus nécessaires, après l'événement du 6, ont été presqu'entiérement suspendus; c'est un nouveau malheur que la Colonie éprouve.

On apprend que les bâtimens de la *Pointe-à-Pitre* ont tous été relevés, & qu'ils n'ont souffert aucune avarie considérable.

Le bateau du Domaine qui avoit échoué à *Sainte-Anne*, est de retour à la *Basse-Terre*, sans avoir été beaucoup endommagé.

NOTA. *Nous avons déjà annoncé dans une de nos Gazettes les malheurs arrivés à la Guadeloupe, mais une relation imprimée avec permission dans cette Isle même, nous ayant fait connoître que celle que nous avions donnée*

n'étoit pas exacte, nous nous sommes cru obligés de publier celle que nous tenons directement de la Guadeloupe.

CHANGES A PARIS.

J. 1767.	Lundi 5.	Mar. 6.	Mer. 7.
Amsterdam.	55 ¾ . .	. . . .	. . . .
Londres. .	32 1 16e	. . . .	. . . .
Hambourg.	169 ¾ . .	. . . .	. . . .
Madrid. .	15 2 6 .	. . . .	. . . .
Cadix. . .	15 1 6 .	. . . .	. . . .
Livourne. .	93 . .	. . . .	. . . .
Lyon Saint.	au p. .	. . . .	. . . .

AVIS.

A vendre des toiles appellées ſiamoiſes, mêlées de fil de lin & de coton, & tout coton; c'eſt-à-dire, compoſées de coton en chaîne & en trames. Ces toiles qui ſont de largeur de 7 8e. & de 3 quarts, ſont toutes blanches & propres à divers uſages, tels que l'impreſſion; à faire des rideaux de fenêtres, des doublures d'habits en les faiſant teindre, des jupons de femmes, des corſets, des deshabillés & autres. Elles ſeront vendues à bon compte, elles vont depuis 35 ß l'aune juſqu'à 52 & 55 ß ſuivant leur qualité, leur fineſſe & leur largeur. Ces toiles proviennent de la manufacture de l'Hôpital des pauvres de la Ville de Montignac le Comte, en Périgord, établie par les ſoins & la charité de M. Boutin, ci-devant Intendant de la Généralité de Guienne, pour faire ſubſiſter une multitude de pauvres qui n'ont pas d'autres reſſources. Le public eſt invité à venir verſer ſes charités ſur les productions de ces malheureux, qui ne négligeront rien pour le ſatisfaire. Elles ſont expoſées en vente chez M. Faurés, Marchand Drapier, près Saint-Pierre à Bordeaux.

Cet établiſſement naiſſant ayant un débouché, deviendra par la ſuite très-utile & très-avantageux à la Province.

FINANCES.

Paiement des Rentes ſur l'Hôtel de Ville.

PAYEURS. MM.	Parties.	Lettres.	Prochain paiemt. de Janv.
Maupaſſant,	4e.	paiemt ouv.	16
Fauveau,	7e.	M.	16
Garnier,	9e.	M.	13
Marſollier,	14e.	toutes let.	13
De Tournieres,	15e.	toutes let.	18
Bonnet fils,	20e.	toutes let.	13
Maigret,	21e.	M.	13
Baroy,	27e.	M.	17
Hurel,	28e.	N.	13
De la charmotte,	30e.	A.	16
d'Eaubonne,	37e.	toutes let.	14
Nau,	41e.	toutes let.	13
De Fays,	42e.	toutes let.	13
De Montal,	46e.	J.	17
Molliere,	51e.	M.	12
Radix, de Chev.	53e.	N.	13
Filleul,	60e.	toutes let.	13

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Janv. 1767.	Lundi 5.	Mardi 6.	Mercredi 7.
Ac. des Indes. .	1277 ½ . . .	. . . . .	1275 . . .
Emp. de la Com.	. . . . .	. . . . .	417 . . . .
Prom. à 5 p ○/○. .	23 ½	. . . . .	23 ½ . . . .
Prom. à 4 p ○/○. .	. . . . .	. . . . .	38 ½ . . . .
Ac. des Fermes.	822 ½	. . . . .	822 ½ . . .
Amortiſſement.	. . . . .	. . . . .	21 . . . .
2 ſ. p. l. du Dix.	. . . . .	. . . . .	21 . . . .
3e. Loterie. .	. . . . .	. . . . .	26 ½ . . . .
Annuités. . .	413. 12 . . .	. . . . .	. . . . .
Coup. d'An. .	78	FESTE.	78 . . . .
Emp. de 50 mil.	. . . . .	. . . . .	23 . . . .
Emp. de 30 mil.	27 ½ . . .	. . . . .	27 ½ 28 . . .
Col. 1759. . .	. . . . .	. . . . .	33 . . . .
Canada. . .	36	. . . . .	36 ½ 35 ½ .
4e. L. Epoques.	26 ½	. . . . .	. . . . .
Nouette. . .	30 ½	. . . . .	30 ½ 31 . .
CONTRATS.			
Sur la Ville. .	. . . . .	. . . . .	. . . . .
A 4 p ○/○. . .	. . . . .	. . . . .	. . . . .
3 p ○/○ ſur les Cui.	. . . . .	. . . . .	. . . . .
Languedoc . .	. . . . .	. . . . .	. . . . .

SUPPLÉMENT
A LA GAZETTE N°. 3.

De Londres.

ON eſt informé que le Général Ohara, Gouverneur du Sénegal, a fait achever à Argouin un Fort conſidérable qui ſera en état de proteger les Vaiſſeaux Anglois qui feront le commerce dans cette partie de la Côte d'Afrique. Les mêmes avis ajoutent que les Commerçans Maures étoient parvenus à faire augmenter ſi conſidérablement le prix de la gomme, que pluſieurs Bâtimens Anglois avoient quitté la riviere de Sénégal, pour aller acheter ailleurs cette denrée.

Suivant les dernieres lettres de l'Amérique on a découvert à Wilmington dans la Caroline, une riche mine de cuivre.

Passage du Sund.

Du 9 au 13 Décembre 1766, il eſt paſſé par ce détroit 2 Navires allant à Amſterdam, l'un parti de Riga & l'autre d'Abo avec du fer & de l'avoine; 4 allant à Londres, dont 2 partis de Petersbourg, 1 de Copenhague & 1 de Stockholm; 1 parti de cette même Ville pour Briſtol, chargés de fer & d'avoine.

Récapitulation. Il eſt paſſé par le Sund du 9 au 13 Decembre, pour le commerce de la Hollande, 2 Vaiſſeaux d'importation; pour le commerce des Isles Britanniques, 5 Vaiſſeaux d'importation.

Le 9 Décembre 1766, il eſt paſſé par le détroit du Sund, pour le commerce de la France, le Navire du Capitaine *Anders Lindfelt*, parti d'Abo pour Bordeaux avec du ſeigle; le 10, le Navire du Capitaine *Lars Forſelt*, parti de Stockholm pour Rouen avec du fil de laiton; le 11, le Navire du Capitaine *Hanz Krog*, parti de Copenhague pour Sainte Croix à fret.

De Nantes, *le 28 Décembre 1766.*

Arrivée *de Navires.*

Du 19 au 26 Décembre 1766, il eſt entré dans ce Port 17 Bâtimens François & 4 Etrangers, ſçavoir, la *Nouvelle Société*, de 250 tonneaux, Capitaine *Trebuchet*, venant du Port au Prince & de Saint Marc, chargé de 276 bariques 3 quarts de ſucre brut, terré & tête, 26 futailles 7 bariques 7 quarts & 1 baril d'indigo, 8 bariques & 7 quarts de café, 16 balles & ballots de coton, 4 barils de confitures, ſyrops, madriers, chevrons & planches de bois d'Acajou, caret & Cahohanne; la *Reine des Anges*, Cap. *Mathurin le Dars*, venant de l'Orient avec des marchandiſes provenant de la vente faite par la Compagnie des Indes; le *Ceſar Romain*, Cap. *J. Morailleau*; la *Sainte Anne*, Cap. *Benoît Pinto*, venant de Bayonne avec de la laine, de la réſine, des peaux de chiens de mer, des avirons & de l'eau-de-vie d'Andaye; la *Sainte Anne*, Capitaine *Pierre Fouet*; la *Diligente*, Capitaine *Guil. Orlenes*, venant de Bordeaux avec diverſes marchandiſes de laineries, d'épiceries, de merceries & chanvre; l'*Aimable Henriette*, Capitaine *Pierre-Martin Boqueteau*, venant de Dars en Ré; l'*Union*, Capitaine *Pierre Ermenge*, venant de Saint Pierre Miquelon; le *Breton*, Capitaine *Jacques Mathieu Lucet*, venant du Banc de Terre-Neuve, tous trois chargés de morues ſeches, de morues vertes & d'huile de morue; la *Marie*, Capitaine *Julien Cartier*, venant de Redon; la *Reine des Anges*, Capitaine *Guil. le Gal*, venant de Pont-l'Abbé; la *Claude Hyacinthe*, Capitaine *Ch. Perrin*; la *Catherine*, Capitaine *Jean Chavineau*, venant de Morlaix chargés de bois de mérain, de miel, de toile, de fayence, de ſardines preſſées, de papier, de raiſins, de figues & de beurre; la *Société*, Capitaine *Vincent Quentin*, venant de Gizon en Eſpagne avec des noiſettes; la *Samaritaine*, Capitaine *François Durand*; la *Marie Thérèſe*, Capitaine *Juryaan Pieters*, venant de Dunkerque chargés de marchandiſes d'épiceries, de quincailleries, d'étofes, de laine, de harengs blancs, de canons de fer, d'étain, de fil à coudre & de vin d'Eſpagne; le *Gonidée*, Capitaine *Fr. Penamen*, venant d'Audierne avec du coton, de l'indigo, des canons, des pierriers, provenant du Navire la *Fortune* qui venoit de Saint Domaide. Les Navires Etrangers étoient les *Trois Freres*, Capitaine *Pierre Jaans de Vries*, venant d'Amſterdam, ſur leſt; la *Johanna Cornelia*, Capitaine *Dirk Johannes*, venant de Roterdam; le *Goilan de la mer*, Capitaine *Johan Frederik Laaſch*, venant de Hambourg chargés d'épiceries, de quincailleries, de bois de campêche, de poiſſon ſalé, de planches, de chanvre, de creuſets & de cuivre rouge; le *Saint Paul*, Capitaine *Jacobs Weſterberg*, venant d'Udewald en Suede avec

du brai gras, des planches, du fer en barres & du goudron.

Départ *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de tems les Navires François le *Quaker*, de 300 tonneaux, Capitaine *Viau*, allant au Cap; le *Fort Saint Pierre*, de 300 tonneaux, Capitaine *Toſtain*, allant à la Martinique; & les Navires Etrangers la *Sainte Roſe*, Capitaine *Raphael de Fano*, allant à Bordeaux avec du fer en verges; la *Jeune Sleevike*, Capitaine *Lieven Teyes*, allant à Amſterdam; la *Demoiſelle Anne*, Capitaine *Barend Adrienſe*; les *Deux Sœurs*, Capitaine *Age Obbes*; le *Denick Luſt*, Capitaine *Cornelis Iſtorius*; & la *Cornelia*, Capitaine *Baaren Jorris*, allant à Bruges avec du vin Nantais & d'Amont, des conſitures, des chataignes, du ſucre brut & terré, du cacao, du café, de l'eau-de-vie, des pruneaux, du ſyrop & du miel.

De Bayonne, *le 23 Décembre 1766.*

Exportation.

Du 9 au 18 Décembre 1766, il eſt ſorti de ce Port par 4 Navires Hollandois, 3 Eſpagnols & 12 François, les marchandiſes ſuivantes, ſçavoir, pour *Bruges*, 441 tonneaux de vin & 8 tonneaux d'eau de-vie; pour *Bilbao*, 31 quintaux de brai 24 demi barils de goudron, 30 bariques de vin & 8 bariques d'eau-de-vie; pour *Saint Ander*, 8 milliers de brai & 30 barils de goudron; pour le *Ferol*, 24 tonneaux de vin, & 3 balles de pelleterie; pour *Saint Sebaſtien*, 42 bariques de vin, 28 bariques 23 barils d'eau-de-vie, 12 ſacs de farine, 28 bariques de goudron, 84 quintaux de cordages & 11 ballots de papier; pour *Livourne*, 4000 conques de froment; pour *Saint Pol de Leon*, 20 milliers de réſine, 613 milliers de bouchons de liege; pour *Pont-Labbé*, 8 bariques de vin, 12 bariques de cidre & 400 planches de pin; pour *Quimper*, 8 tonneaux de réſine, 150 planches de pin; pour *Saint Malo*, 93 bariques de brai gras & goudron, 44 milliers de réſine & 16 milliers de brai ſec; pour *Nantes*, 80 milliers de réſine, 400 planches de pin; pour *Port-Louis*, 35 milliers de brai ſec, 8 bariques de goudron, 400 planches de pin; pour *Bordeaux*, 1500 morues vertes, 6300 morues ſeches & 15 bariques de rocou; pour *Seudres*, 9080 planches de pin, 32 barils de bras gras & goudron, & 625 *liv.* de brai & réſine.

Importation.

Du 9 au 19 Décembre il eſt entré dans ce même Port 9 Nav. Hollandois, 1 Eſpagnol & 10 François, dont 3 venoient d'Amſterdam, 1 de Zericzée, 1 de Dort, 1 de Sravoren, 1 de Bilbao, 2 de Saint Sébaſtien, 1 de Bordeaux, 1 de l'Orient, 2 de Saint Jean de Luz, 1 de Dunkerque, 1 d'Andaye & 5 des Sables d'Olonne. Parmi ces Navires 9 arrivoient ſur leſt en ſable & en pierre; les autres étoient chargés des marchandiſes ſuivantes; ſçavoir, 25400 fromages, 148 futailles 200 barils de plomb, 50 paquets de nattes & 4 paniers de fayence venant d'*Amſterdam*; 2435 fromages venant de *Dort*; 7 futailles 3 ballots 3 caiſſes 2 paquets de diverſes marchandiſes & 17 paquets de morue venant de *Bilbao*; 35 bariques de vin, 28 pipes d'huile, 8 futailles de harengs blancs venant de *Dunkerque*; 24 charettes de bois à brûler venant d'*Andaye*; 318 muids 35 boiſſeaux de ſel venant des *Sables d'Olonne*.

Navires en armement.

Du Havre, *le 2 Janvier 1767.*

Le Navire l'*Artibonite*, de 300 tonneaux, armé de 8 canons & autres armes à proportion, 30 hommes d'équipages, Capitaine *P. A. Thomas* eſt en charge dans ce Port pour aller en droiture à Saint Marc Côte de Saint Domingue, & partira à la fin de Février 1767. Ceux qui voudront s'y embarquer, ou charger des marchandiſes, s'adreſſeront à Paris à M. Bouhebert, Banquier, rue de Grenelle Saint-Honoré; à Rouen à MM. Devaux & veuve le Rique; & au Havre à MM. veuve de la Haye Lebouis, fils & Compagnie.

A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere, 1767.

A Paris, de l'Imprimerie de Knaben, au bas du Pont Saint Michel, 1767.

GAZETTE *DU COMMERCE,*
DE L'AGRICULTURE
ET DES FINANCES.
ANNÉE 1767. Du Samedi 17 Janvier.

AGRICULTURE.

D'AMSTERDAM.

IL eſt mort en cette Ville pendant le cours de l'année derniere 7271 perſonnes, c'eſt-à-dire, 454 de moins que l'année précédente.

Il y a eu dans les Égliſes réformées 1660 mariages, 743 à la Maiſon de Ville, 1190 de proclamés & 3399 baptêmes, & dans les Égliſes Luthériennes, 1148 baptêmes & 343 mariages.

PRÉPARATION

Et maniere de faire l'Indigo, par M. Philibert, Américain.

Lorſque la plante de l'indigo eſt mûre, on la coupe avec des couteaux à indigo qui reſſemblent aux faucilles à ſcier le bled, excepté qu'ils n'ont pas de dents. Auſſitôt que l'indigo eſt coupé, on le met dans des cuves faites en maçonnerie de 12 à 15 pieds quarrés & de 8 à dix de profondeur, & on les remplit d'eau. On contient l'herbe avec des travers de bois pour l'empêcher de ſurnager pendant la fermentation, qui s'appelle pourriture. Cette fermentation doit durer 20, 24 & 30 heures, plus ou moins; c'eſt à la capacité de l'Indigotier à connoître le temps néceſſaire, car trop ou trop peu porte un grand préjudice au Maître. Après cette opération, on laiſſe couler l'eau par un trou qui eſt au bas de la cuve, & cette eau tombe dans un autre vaiſſeau nommé *batrie*. Des Negres ſont chargés de la battre pendant pluſieurs heures avec des buquets; c'eſt un inſtrument compoſé de quatre planches de deux pieds de long, un pied de largeur dans ſon plus large, & trois pouces dans ſon extrêmité, & tout ouvert, afin que l'eau ſoit comprimée en le levant. Il eſt emmanché au bout d'un morceau de bois d'environ 12 à 15 pieds de long, qui eſt appuyé ſur une piece de bois de bout un peu inclinée ſur la *batrie*. L'eau ainſi battue devient en écume, & alors on y jette environ un verre d'huile, peu importe de quelle eſpece, car on peut ſe ſervir en cette occaſion de toute liqueur graſſe. L'Indigotier s'apperçoit que l'eau eſt aſſez battue, quand il voit que le grain, (c'eſt ainſi qu'on nomme la partie terreſtre de l'indigo) s'en ſépare bien; dans ce cas il laiſſe dépoſer au fond du vaiſſeau la partie terreſtre. On connoît que le dépôt eſt fait quand l'eau eſt très-claire. On fait alors ſortir l'eau par un robinet qui eſt une piece de bois percée de trois trous les uns ſur les autres, de maniere que par le ſupérieur & le moyen l'eau claire ſort, & que la partie terreſtre reſte au fond. Après que toute l'eau claire eſt ſortie, on débouche le trou inférieur par lequel la boue ſort & tombe dans un petit vaiſſeau auſſi de maçonnerie, nommé *baſſinet*. On y laiſſe repoſer cette boue, & quand elle eſt un peu affermie, on la prend avec une cuiller, comme on fait le lait caillé pour faire des fromages; on la met dans des petits

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France